



FASANERIE

HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT FASANERIE

\*\*\*\*\*

UNSERE APÉRITIF EMPFEHLUNGEN:

CREMANT D'ALSACE

GRAND C

Vintage extra brut

Appellation Cremant D'Alsace contrôlée

€ 9,00 / 0,1l

LILLET WHITE PEACH

Lillet Rose, White Peach Tonic

€ 8,50 / 0,2l



FASANERIE

AM TISCH AUFGEGOSSEN  
ESSENZ VON MARONENPILZEN UND BAUERNGOCKEL  
mit Bärlauchravioli und Trauben

\*\*\*

GEBRATENES FILET VOM SEESAIBLING  
mit gebratenem Chicorée

\*\*\*

FILET UND BÄCKCHEN VOM HOLSTEINER WIESENKALB  
Bratenjus mit Portwein  
Sautierter Spargel und gebratene Champignons  
Kartoffelkrapfen

\*\*\*

PARFAIT VON EIERPUNSCH  
mit Baumkuchen, Rhabarber und Waldmeister

ALS 4 – GANG - MENÜ  
€ 99,00

ALS 3 – GANG - MENÜ  
(ohne Seesaibling)  
€ 79,50



## FASANERIE

GEBEIZTER RÜCKEN VOM ANGUSRIND  
mit Bärlauchschmand und den ersten marinierten Wildkräutern

\*\*\*

SAUTIERTE JACOBSMUSCHELN MIT PIMENT D'ESPELETTE  
Spargel-Perlgraupenrisotto

\*\*\*

HAUSGEMACHTE PASTA  
NACH ITALIENISCHEM FAMILIENREZEPT  
sautierter Blattspinat und Buttercreme

\*\*\*

VARIATION VOM TREENEWIESENLAMM  
AUS KLEINBÄUERLICHER AUFZUCHT  
gebacken, geschmort und kurzgebraten  
Rotweinjus  
grüne Bohnen und Perlzwiebeln  
Creme von Süßkartoffeln mit Schabziger Klee

\*\*\*

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSEN  
AUS DER HOFKÄSEREI BACKENHOLZ  
mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelee  
und verschiedenen Brotsorten

ALS 5 – GANG – MENÜ  
€ 110,00

ALS 4 – GANG – MENÜ  
(ohne Pasta)  
€ 99,00

ALS 3 - GANG – MENÜ  
(ohne Muscheln und Pasta)  
€ 86,50



FASANERIE

**Weißweine:**

**2021er Weißer Burgunder**

Smaragd  
Weingut Rudi Pichler  
Wachau/Wösendorf  
€ 45,00 / 0,75l

**2021er Chablis**

Appellation d'Origine Contrôlée  
Chardonnay  
Domaine Joseph Drouhin  
Burgund/Chablis/ Grand Chemarin  
€ 39,00 / 0,75l

**Rotweine:**

**2015er Spätburgunder**

Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Weingut des Grafen Neipperg  
Neipperger Schlossberg  
€ 34,50 / 0,75l

**2011er Chateau Bélair Monange**

Premier Grand Cru Classé  
Merlot/Cabernet Franc  
Saint Emilion  
€ 165,00 / 0,75l

**2017er Amarone**

D.O.C. e Garantita  
Corvina Veronese, Corvione  
Rondinella, Molinara  
Weingut Tommasi  
Venetien/ Valpolicella  
€ 75,00 / 0,75l

**Dessertwein:**

**2019er Riesling Auslese**

Prädikatswein  
Königslay-Terrassen  
Weingut Kallfelz  
Mosel  
€ 49,00 / 0,5l      € 11,00 / 0,1l

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.